

Risikoanalyse for produktion af maskintørret fisk

Royal Greenland A/S

| Nr | Procestrin | Risikobeskrivelse | Risiko | | | | | <div> <div>Alvorlighed</div> <div>Sandsynlighed</div> </div> | Årsag | RG referencer | Lovgivnings Referencer iht. SK90GR | Risiko-vurdering: CCP /GMP / Ikke et problem |
|----|-----------------------|----------------------------------|-----------|----------------|--------|--------|------------|--|--|------------------|------------------------------------|--|
| | | | Biologisk | Mikrobiologisk | Kemisk | Fysisk | Allergener | | | | | |
| | Tilsætning af is/vand | For høj kimtal | | X | | | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | Erfaringen viser, at der ikke er problemer med vandet. Der skal dog udtages vandprøver iht. GMP planen. | KI06GR | 16 19 | GMP |
| | | For højt klorindhold | | | X | | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | | | | |
| | | Urenheder | | | | X | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | | | | |
| | Emballage | Ikke fødevare godkendt emballage | | | X | | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | Kun emballage der er egnet til fødevare må bruges. Der vil være mulighed for kontaminering med fremmedlegemer og patogene mikroorganismer hvis emballagen er brugt ved levering eller ikke opbevares korrekt. | AI24GR AI36GR | 16 23 24 25 | GMP |
| | | Manglende sporbarhed | | | | X | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | | | | |
| | | Forurenet eller brudt emballage | | X | | X | | <div> <div></div> <div></div> <div></div> </div> | | | | |

Risikoanalyse for produktion af maskintørret fisk

Royal Greenland A/S

| Nr | Procestrin | Risikobeskrivelse | Risiko | | | | | Alvorlighed Sandsynlighed | Årsag | RG referencer | Lovgivnings Referencer iht. SK90GR | Risiko-vurdering: CCP /GMP / Ikke et problem | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------------|--|-----------|--|--|--|--|--|-------|---------------|------------------------------------|--|---|--|--|--|--|---|------------------|-----|-----|
| | | | Biologisk | Mikrobiologisk | Kemisk | Fysisk | Allergener | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | RV modtagelse | Høj indhold af mikroorganismer i råvaren | | X | | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | Hvis råvaren indeholder et højt indhold af mikroorganismer, kan den videre håndtering og tørring give en opformering med kvalitetsforringelse til følge. Råvaren skal kontrolleres inden videre forarbejdning. | SAP certificater | - | GMP |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hul i emballage | | X | X | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | Mulighed for kontaminering af råvaren hvis der er hul i emballagen, både mikrobiologisk og kemisk. Emballage skal tjekkes ved modtagelse. | AI24GR | - | GMP | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gammel råvare | | | | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> | | | | | | | X | | | Råvarealderen kontrolleres inden den bestilles hjem. | - | - | Ikke et problem | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Saltning | Utilstrækkelig saltning | | | X | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | Udover at give saltsmag, vil saltet hæmme visse bakterier i at opformere sig. For høj temperatur vil medføre kvalitetsforringelse i form af patogene mikroorganismer, dårlig luft, smag og synligt fordærv. | KI72GR Iht. produktionsvejledning | 16 | GMP | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vækst af patogene mikroorganismer | | X | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperatur for høj under optøning | | X | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Risikoanalyse for produktion af maskintørret fisk

Royal Greenland A/S

| Nr | Procestrin | Risikobeskrivelse | Risiko | | | | | Alvorlighed Sandsynlighed | Årsag | RG referencer | Lovgivnings Referencer iht. SK90GR | Risiko- vurdering: CCP /GMP / Ikke et problem |
|--------|---------------------|---------------------------------------|-----------|----------------|--------|--------|------------|------------------------------|---|------------------------------------|--|---|
| | | | Biologisk | Mikrobiologisk | Kemisk | Fysisk | Allergener | | | | | |
| 3 | Maskin- tørring | Utilstrækkelig tørring | | X | | | | | Utilstrækkelig tørring kan medføre kvalitetsforringelse i form af vækst af patogene mikroorganismer. | Iht. produktionsvejledning | - | Ikke et problem |
| | | Høj opstarts temperatur | | X | | | | | For høj opstarts temperatur vil tørrer øverste lag af fileten for hurtigt, og derved skabe en tørre-hinde. Hinden vil forhindre resten af fiskekødet i at tørre. Herefter skabes en grobund for patogene mikroorganismer. | Iht. produktionsvejledning | 16 | GMP |
| 4 | Dampning | Utilstrækkelig damp For meget damp | | X | | X | | | Utilstrækkelig dampning kan medføre fysisk kvalitetsforringelse af produkterne. For meget damp vil kunne give grobund for patogene mikroorganismer. | Iht. produktionsvejledning | - | Ikke et problem |
| 5 | Valsning | Mangelfuld rengøring af valse | | X | | X | | | Vil medføre kvalitetsforringelse i form af patogene mikroorganismer. Kontrolprøver leveres til mikrobiologisk analyse. | Iht. 5 punkt rengøringen KI47GR | 16 | Ikke et problem |
| 6 7 | Pakning Mærkning | Fejlpakning | | | | X | | | Hvis der sker fejl under pakning og mærkning vil sporbarheden gå tabt. Pakning og mærkning skal gøres iht. produktionsvejledningen som bygger på lovgivningen og kunde krav. | KI10GR KI76GR | 16 26 29 | GMP |
| | | Fejlmærkning | | | | X | | | | | | |
| | | Manglende sporbarhed | | | | X | | | | | | |

Grøn = Ingen risiko, Orange = lille risiko, Rød = Stor risiko

Risikoanalyse for produktion af maskintørret fisk

Royal Greenland A/S

| Nr | Procestrin | Risikobeskrivelse | Risiko | | | | | Alvorlighed Sandsynlighed | Årsag | RG referencer | Lovgivnings Referencer iht. SK90GR | Risiko-vurdering: CCP /GMP / Ikke et problem | | | | | | | | | |
|--------------------|--|---------------------|-----------|----------------|--------|--|--|--|-------|---------------|------------------------------------|--|--|---|---|-----|--|--|---------------|---------------|-----------------|
| | | | Biologisk | Mikrobiologisk | Kemisk | Fysisk | Allergener | | | | | | | | | | | | | | |
| | Wrapning | Ingen | | | X | X | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> | | | | | | | X | | | | - | - | Ikke et problem |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Fryselager | Udløb af holdbarhed | | X | X | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> | | | | | | | X | | | Ved manglede styring af frostlageret, således RV og FV ikke bliver afskibet løbende, vil der opstå kvalitetsforringelse ved udtørring, oxidation samt fordærv. Frostlageret styres efter princippet først ind først ud. Det er et lovkrav at temperaturen er -18°C eller derunder. Temperaturen på frostlageret måles kontinuerligt. | AI53GR | 16 20 | Ikke et problem |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| For høj temperatur | | X | X | | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> | | | | X | | | | | | GMP | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Afskibning | Beskadigelse af FV | | X | | X | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> | | | | | | | X | | | Ved uhensigtsmæssig håndtering af FV vil der kunne ske skader på FV med ompakning, kassation eller kvalitetsforringelse til følge. Der må kun afskibes frigivet paller. Dette styres i SAP. | KI02GR SAP | 9 16 28 | Ikke et problem |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Udbringning | Spærrede produkter bliver afskibet/bragt ud. | | | | X | | <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>X</td><td></td><td></td></tr></table> | | | | | | | X | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |